

Liqueur Mandarine d'exception



Informations techniques

Catégorie	Liqueur
ABV / Volume	40% vol.
Matière première	100% pommes de terre
Ingrédients	Écorce de mandarines fraîches, zestes de citron vert, bergamote, noisettes torréfiées, pruneaux, raisins, fût de Cognac, ratafia Champenois, gousse de vanille, sucre
Distillation	Double distillation batch 96% vol. puis distillation liqueur 75%
Réduction	Lente, sur 15 jours, à l'eau purifiée

Dégustation

Une liqueur de mandarine de caractère, alliant puissance aromatique et gourmandise. Pensée pour la dégustation pure, elle révèle toute sa complexité au contact de la glace.

Nez : Un bouquet expressif, profond et chaleureux. La montée en puissance alcoolique exalte les huiles essentielles de l'écorce de mandarine et de la bergamote. En second nez, les notes pâtissières s'affirment avec générosité : les raisins, les pruneaux et la noisette torréfiée s'entremêlent, sublimés par la patine élégante du fût de Cognac.

Bouche : Une attaque ample, riche et texturée. L'alcool de pomme de terre de la distillerie déploie ici toute sa rondeur, enveloppant le palais. La puissance des 40 degrés est parfaitement maîtrisée, offrant une chaleur réconfortante sans agressivité. Sur glace, le choc thermique et la légère dilution créent une évolution fascinante : les notes de fruits confits et de ratafia champenois s'ouvrent, tandis que le zeste de citron vert vient trancher la richesse de l'ensemble avec une pointe de vivacité.

Finale : Longue, vibrante et envoûtante. Elle s'étire sur des notes boisées et vanillées, laissant un souvenir intense de mandarine confite et d'épices douces.

Conseils de service

- Idéale à déguster sur glace ou en cocktail.

En cocktail : Solys Sour

- 5 cl de Solys, 1,5 cl de jus de citron jaune, 1 blanc d'œuf.
- Shakez tous les ingrédients sans glace (Dry Shake) pour faire mousser.
- Ajoutez des glaçons, shakez 10s, puis filtrez dans un verre Old Fashioned sur glace.